5.107 Polievka z kurčaťa a hovädzieho mäsa
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
kurča	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,50	1,50
hovädzie zadné	1,00	1,00	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40
syr tvrdý	0,40	0,40	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
zemiaky	1,50	1,05	1,70	1,19	2,00	1,40	2,50	1,75
mrkva	0,80	0,64	0,90	0,72	1,20	0,96	1,50	1,20
zeler	0,40	0,32	0,40	0,32	0,50	0,40	0,50	0,40
petržlen	0,30	0,24	0,40	0,32	0,40	0,32	0,50	0,40
kaleráb	0,30	0,24	0,30	0,24	0,40	0,32	0,40	0,32
hrášok sterilizovaný b. n.	0,40	0,40	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
cibuľa	0,20	0,17	0,30	0,25	0,30	0,25	0,40	0,34
soľ	0,07	0,07	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
korenie nové			0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03
petržlenová vňať čerstvá	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07
hmotnosť mäsa	11		13		13		15	
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Receptúra

Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme, vložíme do studenej vody variť. Pridáme očistenú cibuľu, celé nové korenie. K polomäkkému mäsu vložíme umyté kurčatá , umytú, očistenú pokrájanú zeleninu a umyté očistené na kocky pokrájané zemiaky, pridáme soľ a dovaríme. Uvarené mäso a kurčatá vyberieme, vykostíme, nakrájame na menšie kocky a spolu so sterilizovaným hráškom vrátime do vývaru, varíme ešte 20 minút. Do hotovej polievky pridáme postrúhaný syr.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	225	54	5,42	1,6	0,0	3,9	1,0	65,0	0,7	0,157	0,0	0,0	6,2	0,0
B	253	61	6,24	1,7	0,0	4,4	1,1	68,3	0,8	0,174	0,0	0,1	7,0	0,0

C	288	69	6,64	2,0	0,0	5,3	1,4	82,2	0,9	0,228	0,0	0,1	7,8	0,0
D	351	84	8,00	2,4	0,0	6,5	1,7	97,4	1,1	0,282	0,1	0,1	9,2	0,0